

# Orientalische Minzsauce



## Zutaten

*Für 4 Portion(en)*

**0,50 Bund Minze (30g)**  
**1 Limette(n) (150 g)**  
**300 g Joghurt 3,8 %**  
**1 EL Agavendicksaft (20 ml)**  
**1 Teelöffel Kreuzkümmel (Cumin) (5 g)**

### 1. Zutaten vorbereiten

Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Limette auspressen.

### 2. Dip zubereiten

Minze, Limettensaft, Joghurt, Agavendicksaft und Kreuzkümmel in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Direkt servieren oder im Kühlschrank etwas durchziehen lassen.